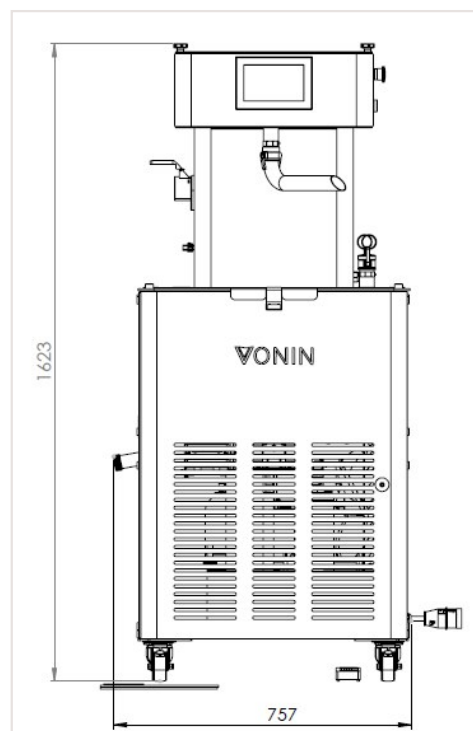


Onyx 100

Nossa maior potência para grandes produções.

A Onyx 100 é tão potente que compete com temperadeiras de disco, com produção de 300 a 400 kg/h — mantendo toda a mobilidade e a versatilidade de acessórios para cobertura e mesa vibratória. Acople em linha para alimentar outros equipamentos ou opere como estação de trabalho.



300–400 kg/h

PRODUÇÃO

100 kg

RESERVATÓRIO

Touchscreen

CONTROLE

O que torna a Onyx 100 diferente

Acessórios intercambiáveis sem ferramentas

Módulo de mesa vibratória, cobrideira de 600 mm e cobertura inferior Bottomer TOP-100: independentes e trocados durante a operação só com as mãos, sem nenhuma ferramenta especial.

Características

- Rosca transportadora de fácil remoção para limpeza
- Vazão de 5 a 6 kg/min
- Máquina construída com design sanitário
- Pedal corta-fluxo para controle de dosagem
- Sistema de reversão para fácil esvaziamento
- Refrigeração a gás frio

Ficha técnica

Produção	Tempera 300–400 kg de chocolate por hora
Temperagem inicial	Até 100 kg em 15–20 minutos
Reservatório	Até 100 kg de chocolate
Capacidade mínima de operação	40–50 kg
Vazão	5–6 kg/min
Material	Aço inox 304
Tensão	220V trifásica
Potência	6,4 kW
Peso líquido	220 kg
Controle	Touchscreen (IHM)